LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
18/03	19/03	21/03 Repas de la st Patrick	22/03
Betteraves vinaigrette Salade de pdt Salami	Macédoine Saucisson ail Salade de riz	Carottes râpées Cèleri rémoulade Salade verte	Salade de pates Salade aux croutons Carotte râpée nature
Paupiette de veau Blé aux légumes Courgettes	Poulet rôti Torsades Haricots verts	Shepherd' Pie	Poisson pané Riz Mélange de légumes
Emmental Camembert Edam	Mimolette Petit moule ail et fines herbes Brie	Saint Paulin Gouda Edam	Saint Paulin Bûche Pyrénées
Moelleux au chocolat Flan vanille Pomme golden	Yaourt aux fruits Crème vanille Orange	Muffin Pomme Compote	Ananas Mousse chocolat Fromage blanc sucré

LÉGENDE

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Issu de viande Label Rouge	
Pêche responsable	
Recette du chef	
Origine France	
De saison	
Local	
Œufs Plein Air	

Marqueurs culinaires

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Dessert de ma mamie	
Dessert du potager	
Fun Food	
Fun Food	
Plat végétarien	
Soupe du chef	
Yaourt du chef	
Tutti Frutti	

Labels officiels

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Agriculture Biologique Europe	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégé (IGP)	
Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale (HVE)	
Label Rouge	
Le Porc Français	
Volaille Française	
Viande Bovine Française (VBF)	
Région Ultrapériphérique (RUP)	

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*